

人気沸騰、松茸と近江牛が食べ放題。 名物「あばれ食い」が観光客を呼ぶ。

高級食材が存分に楽しめる贅沢メニュー
休日幅広い駐車場が埋まる人気ぶり

「二分の松茸と近江牛が食べられる」のキャッチフレーズを裏切らず、ともかく豪快だ。かご一杯に盛りつけられた山盛りの松茸と特選近江牛。それを鍋に投

入してすき焼きで賞味する。松茸や近江牛などおかわり自由、笑顔と笑い声が店内に溢れる。甲賀市で本店、信楽店の2店舗を営む「魚松」の名物メニュー「あばれ食い」だ。一人前7千円(税別)の価格設定にも驚かされる。

高級食材、松茸の豪華な食感、高貴な



「あばれ食い」とは「お腹がはち切れそうになるくらい食べてもらいたい」との意味がある田舎の言葉。「おもてなし」への思いが込められている

香りを存分に楽しめる贅沢は、おそらくここでしか体験できないかもしれない。「あばれ食い」そのものの魅力と、テレビや雑誌などで取り上げられた認知度が相まって、ここ4、5年、名物メニューの生みの親である廣岡利重社長も驚くほどの盛況ぶり。いつでも松茸料理が食べられるとあって、甲賀市や近江八幡市、東近江市など周辺の観光スポットを巡るツアーの目玉として、タイアップも増える一方だ。新名神高速道路からのアクセスが良い信楽店は、2014年に信楽高原鐵道信楽駅前から店舗を移転し拡張した。5千坪の敷地を誇るが、広い駐車場も休日にはツアーバスで埋まってしまう。

松茸と近江牛をブランド化 仕掛人の原点は「松茸屋」

「京阪神や中京圏など遠方からのお客様さまの比率が高く、そのほとんどがリ



ピーターだと思う。松茸と近江牛を思う存分に堪能できる、そんな新鮮なサプライズが人気を集めている。いつのまにか県外のおちこちに模倣する店ができていくが、簡単にはいかないだろう。松茸は扱いにくく、神秘的な食材だからだ。松茸と近江牛のブランド化を仕掛ける廣岡社長は松茸と縁が深い。魚屋、仕出し屋として1924(大正13)年に初代が「魚松」の暖簾を揚げた現在の本店の近くで、89年に30歳の廣岡社長は居酒屋を開業した。同じころ父親の吉重氏から「松茸屋」の仕事を引き継ぐ。松茸山の権利を買って、シーズンの40日間ほど松茸狩りを運営する往時ならではのビジネスは、地元企業が京阪神等の顧客の接待に多く利用したという。

「甲賀の大原ダム近くのアカマツ林がわが家のテリトリーで、魚松の経営と「松茸屋」を兼務する生活をしばらく続けた。

テレビのワイドショーに、当時すでに珍しかったのでしよう、「松茸屋」として取材されたこともある。旬の時期に創意を凝らした松茸料理を提供し、魚松のファンを増やしたが、思い通りの国産松茸の入手が難しくなっていた。

高度成長期の建築ブームの影響で、建材に適した杉や檜の人工林が全国の間々を覆うようになると、松茸を育てるアカマツ林が減少。薪など山林資源の利用が減ったことも、松茸の発育環境を悪化させ、庶民の味だった松茸が贅沢品になってしまった。

厳選した大量仕入れで「松茸食べ放題」を実現

そうした中、廣岡社長は時期を問わず「良質な松茸を気軽に食べてもらおう道」を懸命に探り、海外産に着目した。「メキシコやノルウェー、ブータン、ミャンマーといった意外な産地」を自分で訪ね歩き、山の環境をチェックする丹念なりサーチを重ねた。満足できる松茸だけを厳選し、まとまった量の買い付け契約を商社と結び、好条件での調達に成功した。細胞を壊さず、旬の鮮度を保つCAS急速冷凍技術が95年頃に登場するといち早く注目。この技術を導入したことで、日持ちがしないデリケートな食材、松茸の大量買い付けと鮮度保持という二律背反を解消できた。

魚松が「あばれ食い」を2000年に始めた背景には、こうした努力が隠されていた。だから、国産品に遜色のない食感、香りを持つ松茸を一年中ふんだんに提供できる。松茸を知り尽くした廣岡社長でなければ実現できなかっただろう。

その一方で、早くから旅行会社にタイアップを働きかけるなど、営業面で努力を重ねたことが、現在のバスツアーのにぎわいにつながった。「あばれ食い」にはもれなく、自家製佃煮の松茸昆布などをお土産としてプレゼントするなど、「接客の心を尽くしたサービス」も怠らず、お客さまの心をつかんでいる。提供する近江牛も良質で、県内の畜産家たちが魚松で食事を楽しむこともよくある。

多面的な努力を重ねた結果、魚松のビジネスには好循環が生まれた。大量仕入れが良質な松茸や近江牛の有利な調達につながり、回転の速さが鮮度の良さを支える。心を尽くしたサービス・おもてなしが、高い満足度を生み出し、流行りもので



「海外産松茸」を旬の鮮度で一年中提供する

はない「本物の人気」にいつそうの拍車をかける。

クラウドファンディングを活用し 国産松茸の再生に乗り出す

「商いの一部を地元産の松茸再生のために還元したい」。廣岡社長はそう考え、縁が深い大原ダム近くのアカマツ林の整備も構想する。雑木の間伐や落ち葉掻きで松茸が発生しやすい状態に戻す狙いだ。



CSR私募債「つながり」の発行記念品贈呈先に、地元の中甲賀中学校を指定(中央:廣岡社長)

※CAS/Cells Alive System。磁気を利用した瞬間冷凍技術。

Profile

株式会社魚松

- 本社/甲賀市甲賀町神2376
- 信楽店/甲賀市信楽町牧1044
- 設立/1976年
- 資本金/1,500万円
- 従業員数/13名(パート含む)
- 事業内容/飲食店経営

<http://www.uomatsu.co.jp/>



代表取締役社長
廣岡 利重氏

Voice

甲賀の観光振興にひと役買う思いで2002年に信楽店をオープン。14年に現在地に移転しました。新たな集客スポットとしてポテンシャルが高まる当店が、地域のにぎわい創出をお手伝いできれば幸いです。